

CHABLIS	Jean-Marc Brocard
ELSASS	Claude Dietrich Domaine Paul Blanck & Fils
BURGUND	Dom. Capitain Gagnerot Domaine Forey, Domaine Jacob
JURA	Rolet
MACONNAIS	Thevenet, Eric Forest
BEAUJOLAIS	Large
NÖRDLICHE RHONE	André Perret Etienne & Christine Pochon, Gonon
SÜDLICHE RHONE	Grand 'Ribe, Chateauneuf-du-Pape
COSTIERE DE NIMES	Château St. Louis-la-Perdrix Mas Carlot-Nathalie Blanc-Mares
LANGUEDOC	Domaine Belles Pierres von Coste
ROUSSILLON	Baillat, La Vista, Dom. Poudroux, Domaine Gardies

ELSASS - CLAUDE DIETRICH

Edelzwicker-Liter 2012 75 % Pinot Auxerrois, 25 % Pinot Gris.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Pfirsich und Birne, darüber eine leichte florale Note - im Mund: weiße Früchte, dann reife Aprikose, florale Süße, im Abgang angenehme Säure und eine schöne mineralische Note, tolle Länge, exzellent zu diesem Preis - Verwendung zu: zum Abendbrot, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

224 Pinot Blanc 2011 junge Reben vom Patergarten.
Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Weißdorn und weißer Pfirsich - im Mund: frische Aprikose, dann etwas Williamsbirne, auch eine florale Note, dann angenehme frische Säure, gute Länge, im Abgang mineralische Note - Verwendung zu: weißem Fleisch, gute Terrinen - Genussreife: jetzt bis 2015.

219 Sylvaner 2012 auf verwittertem Granit, neben dem Schlossberg.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Apfel und Birne, dann deutliches Mineral - im Mund: schöne Frucht von Birne und einem Hauch gelbe Johannisbeere, dann angenehme Säure und erdiges Mineral, beachtliche Länge - Verwendung zu: Dorschfilet, gedünstet oder kurz im Backofen gegart - Genussreife: jetzt bis 2017.

223 Riesling Patergarten 2012 ca. 35 Jahre alte Reben, auf Kiesel.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reich, aromatische Noten, reife Birne, etwas Grapefruit, dann Mineral - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Birne, dann deutliches Mineral, das sich mit der Frucht verbindet, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch, mit Saucen, die zum Beispiel mit Estragon aromatisiert sind - Genussreife: jetzt bis 2018.

255 Riesling Schlossberg Grand Cru 2011 verwitterter Granitboden, der letzte Jahrgang, den Claude ausgebaut hat, letzte Chance, davon noch etwas abzubekommen.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: deutliches Mineral, dahinter reife Zitrone und Ananas sehr präsent - im Mund: reife Ananas, dann gute zitronige Säure, danach kräftiges Mineral, im Abgang Aromen zwischen Mandeln und Mineral, sehr lang, die Frucht setzt sich wieder durch, großartig die nächsten zehn Jahre - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

246 Riesling Furstentum Grand Cru 2012 armer Kalk-Lehmboden, reine Hanglage nach Süden.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: mineralische und florale Noten zugleich, klassische Furstentumnase von wilder Rose - im Mund: gute Säure, dann deutlich wilde Rose, dann Frucht zwischen Zitrone und Mandarine, florale Süße, deutliches Mineral, sehr große Länge, im Abgang Zitrusfrüchte, Mineral und florale Töne, großer Riesling - Verwendung zu: Seeteufel, Hummer, Gambas - Genussreife: jetzt bis 2020.

229 Muscat 2012 Muscat Ottonel und Muscat d'Alsace, die Hefen werden in den ersten Tagen immer wieder abgezogen und auf den Wein gepumpt, Patergarten.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: frisch, Hauch von Jasmin, Zitronenconfit - im Mund: zwischen Zitrone und Orange, dann Jasmin, mineralisch, im Abgang dann die Muskatnote, die dem Wein Struktur gibt - Verwendung zu: Apéritif, Spargel mit Schinken - Genussreife: jetzt bis 2017.

253 Pinot Gris Patergarten 2012 Kieselböden, 35 Jahre alte Reben.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife weiße Frucht, Mirabelle darüber Honig - im Mund: sehr reich, Honigtöne, dann sehr reife weiße Pfirsiche, dann wieder deutlich Honig, im Abgang Spiel zwischen Honig und schöner Säure, große Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, besonders Kaninchen, im Wein gegart - Genussreife: jetzt bis 2018.

222 Pinot Gris Schlossberg 2012 junge Reben auf Granitboden.
Farbe: schönes Gelb- in der Nase: leichte Honignote und Mineral vom Granitboden - im Mund: deutliche Honignote, dagegen steht eine sehr schöne zitronige Säure, typische Mineralität, perfektes Gleichgewicht und große Länge, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: weißem Fleisch, ganz besonders gut zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2020.

238 Gewurztraminer 2012 aus der Lage Obertorgut und von der Haardt.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Nelkenpfeffer und Mango - im Mund: cremige Noten, dann Frucht von Mango, etwas Honig, dann Hauch von Nelke und deutlich Pfeffer, gute Säure, im Abgang dezenter Gewürzton und Brioche - Verwendung zu: Aperitif, weißes Fleisch mit exotischen Gewürzen, kräftige Käse - Genussreife: jetzt bis 2016.

230 Gewurztraminer Furstentum Grand Cr 2012 40 Jahre alte Reben auf Kalklehmböden.
Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche Rose, dahinter gewürzige Noten von Nelke, eher dezent, sehr elegant - im Mund: voll, etwas Honig, deutlicher Rosenton, typisch Furstentum, dann eine schöne Säure, am Ende Hauch von Nelke, ganz große Länge, perfekter Wein - Verwendung zu: Fleisch exotisch gewürzt, aber auch als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

231 Pinot Noir 2012 Vogelgarten und Colmar, 12 Tage Mazeration.
Farbe: sehr dunkles Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: Frucht von Himbeere und Kirsche, dahinter leichte Tannine - im Mund: schöne Frucht, auch hier Himbeere und Kirsche, dann feine Halbbitterschokolade, sehr im Gleichgewicht, im Abgang Kompott von Früchten mit etwas schokoladigen Tanninen - Verwendung zu: Federwild, zum Aal in Pinot Noir gekocht - Genussreife: jetzt bis 2017.

243 Pinot Gris Vendange Tardive 2005 vom Schlossberg, ca. 5 Jahre alte Reben.
Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Hauch von Honig, dann gleichzeitig deutliches Mineral und sehr reife Birne, weiße Blüten, sehr elegant und ausgeglichen - im Mund: getrocknete Aprikose, etwas Honig, leicht cremig, gute Säure, auch weißer Pfeffer und immer Mineral, viel Finesse, große Länge, toller Wein - Verwendung zu: Perlhuhn, Kalb, Kaninchen, geht selbst als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2020.

234 Crémant Extra Brut 2010 21 Monate Flaschengärung, Pinot Blanc und Chardonnay.

Farbe: helles Gelb, kleine Perlen- in der Nase: Aprikose, Mandarine und etwas Brioche und Mandeln - im Mund: explodiert, dann reife Frucht von Aprikose und Stachelbeere, danach Brioche, beachtliche Länge, hängt viele Champagner ab - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtesserts - Genussreife: jetzt bis 2015.

233 Crémant Extra Brut Rosé 2011 Pinot Noir, 30 Monate Flaschengärung.

Farbe: leichtes Rosa, stabile Mousse, sehr feine und kräftige Perlung- in der Nase: Aprikose und etwas rote Johannisbeeren, Hauch von Mineral - im Mund: zerstäubt im Mund, leicht cremig, zwischen sehr reifer Stachelbeere, roter Johannisbeere und Himbeere, angenehme Säure, Frische bleibt im Abgang, sehr gelungen - Verwendung zu: Aperitif und zum Dessert auf Fruchtbasis, Sorbet. - Genussreife: jetzt bis 2015.

ELSASS - PAUL BLANCK & FILS

2 Chasselas 2013 ca. 35 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Zitrone, etwas Mineral, dann Ananas - im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Ananas, auch etwas Aprikose und dann leicht florale Noten, sehr gut eingebundene Säure und große Länge, großartiger Chasselas - Verwendung zu: zur Wurstplatte, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2018.

11 Pinot d'Alsace 2013 überwiegend Lem- und Kalkböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Aprikose und Weißdorn, auch Säure von Ananas - im Mund: schöne reife Frucht von Aprikose und Pfirsich, reich, angenehme Säure und schöne Frucht im Abgang - Verwendung zu: zu weißem Fleisch, Muscheln - Genussreife: jetzt bis 2016.

3 Sylvaner Vieilles Vignes 2009 Alte Reben von 35 bis 50 Jahren.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erdige Note, deutliches Mineral, dahinter rosa Pampelmuse - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, deutliches Mineral, dann wieder Zitrusfrüchte, im Abgang Verbindung der angenehmen zitronigen Säuren mit Mineral - Verwendung zu: Dorsch, rustikale Fischsuppe - Genussreife: jetzt bis 2016.

5 Riesling Rosenbourg 2010 wächst auf Lehm-Granitböden, 35 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Lavendel, Hauch von Mandel und Granit - im Mund: Erst Zitrone, dann der Mandelton, reich, Confit von Zitrone, kräftiges Mineral, im Abgang dann auch die Lavendelnote, große Länge in Mineral und Säure integriert - Verwendung zu: zu Fisch mit kräftiger Sauce mit Kräutern oder Safran aromatisiert, Schalentiere - Genussreife: jetzt bis 2017.

12 Riesling Schlossberg Gr.Cru 2010 Steillage am Schlossberg.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr typisch, kräftiges Mineral und weiße Früchte - im Mund: reife Limone, feine Süße, danach kräftiges Mineral, darüber gleichmäßig die Frucht, im Abgang eine florale Note, verbunden mit der Säure und einem kräftigen Mineral und ein Hauch von Mandeln, große Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

22 Riesling Grand Cru Furstentum 2009 alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: deutliche Rose, dann feine Säure, Brioche - im Mund: Blüten, dann feine Säure und dagegen angenehme Säure, sehr reich, leichte Créménoten, strukturiert, im Abgang Hauch von Blütenhonig mit Zitrone verbunden, große Länge - Verwendung zu: Schalentieren, Seeteufel und anderen Fischen mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2023.

26 Pinot Gris Patergarten 2012 Kiesböden.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: gekochte Pfirsiche und Mango, Hauch von Rapshonig - im Mund: feine Honigsüße, dann sehr schöne zitronige Säure, dadurch im Gleichgewicht, im Abgang Weißbrotkrume und Honig, im Mund bleibt ein mineralischer Ton und die schöne Säure - Verwendung zu: weißem Fleisch mit Pilzen und Sahnesauce, ideal zu Kaninchen - Genussreife: jetzt bis 2018.

21 Gewurztraminer 2013 tiefer Kalk-Lehmboden.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: sehr reifer Pfirsich, Jasmin, dezentes Gewürz - im Mund: angenehme Süße, sehr reife Banane und Mango, dann die gewürzige Note, im Abgang dann die Säure - Verwendung zu: exotisch gewürzten Speisen, Tapas - Genussreife: jetzt bis 2017.

10 Cremant Extra Brut 0 Pinot Blanc, Pinot Noir (saigné) und etwas Riesling und Pinot Gris, z.T. in großen Holzfässern ausgebaut.

Farbe: gelb mit einem Hauch von Rosé, sehr feine Perlung- in der Nase: cremig, überreife weiße Pfirsiche, auch Pflaume, Hauch Vanille und Biskuit - im Mund: explodiert im Mund, deutliche Säure, dann Zitrone, auch etwas Stachelbeere, später wieder Pfirsich, im Abgang kernig - Verwendung zu: Aperitif und Fruchtesserts - Genussreife: jetzt bis 2015.

JURA - DOMAINE ROLET

304 Côtes du Jura Chardonnay 2009 25 Jahre alte Reben, steile Hanglage.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Trockenfrüchte zwischen Aprikose und Birne, Hauch von Mandeln - im Mund: kräftiges Mineral, dann etwas Brioche, Hauch von getrockneten Aprikosen, darüber wieder das Mineral, klassischer Jura mit Hauch von Trockenfrüchten im Abgang - Verwendung zu: Geflügel mit Sahnesaucen, idealerweise mit einem Glas Wein von diesem Wein gekocht, zu Comté - Genussreife: jetzt bis 2016.

305 Nature du Jura 2011 reiner Savagnin, im Edelstahlfass ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Mandarinschale und Mandarine, auch etwas Birne - im Mund: zwischen Zitrone und Mandarine, dann auch weiße Blüten, angenehme Säure, gute Struktur, im Abgang Brioche, sehr lang - Verwendung zu: Hahn in Sahnesauce, Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2016.

314 Arbois Blanc Chardonnay Harmonie 2011 einige Monate im Barrique ausgebaut, darunter auch neue.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Brioche und leichte Holznote, dahinter floral - im Mund: frisch UND GLEICHZEITIG CREMIG, etwas Brotkrume, Weißdornblüte, leichter Kernton, angenehme Säure, im Gleichgewicht - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Comté - Genussreife: jetzt bis 2018.

324 Arbois Poulsard Rosé Cuvée des Bea 2013 Reben auf Kalklehmböden.

Farbe: deutliches Rosé mit einem Stich ins Violette- in der Nase: sehr aromatisch und fruchtig, Himbeere und Erdbeere, auch Zitrusfrüchte - im Mund: deutlich Zitrusfrüchte und Himbeere, gute Struktur und Länge, viel Frucht, auch Brombeere - Verwendung zu: zu allem, zu dem man Weintrinken kann oder im Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

321 Arbois Rouge Tradition 2010 40% Poulsard, je 30% Trousseau und Pinot Noir.

Farbe: dunkles Rot, leichtroter Rand- in der Nase: reife Frucht, ausgeglichen, leicht cremig - im Mund: fruchtig, Kirschwasser, Schattenmorellen, dann angenehme, leicht pfeffrige Tannine, sehr schöner Abgang - Verwendung zu: Filet oder Nackenstück vom Schwein, Fasan, Rebhuhn - Genussreife: jetzt bis 2017.

311 Arbois Rouge Trousseau 2009 regionale Rebsorte.

Farbe: kräftiges Rot, leicht auffhellender Rand- in der Nase: Kirsche und Himbeere, Hauch von Leder - im Mund: florale Note, dann Mineral, Frucht der Traube mit der Schale, Pfeffer, viel Struktur, gute Konzentration und beachtliche Länge, sehr typisch - Verwendung zu: kräftig gewürzter Schweinenacken, Perlhuhn - Genussreife: jetzt bis 2016.

315 Crémant du Jura Brut 0 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir, aus dem Jahr 2008.

Farbe: leichtes Gelb, sehr feine Perlung, stabile Mousse- in der Nase: frisch, fruchtig, wenig, weiße Frucht und etwas Aprikose - im Mund: schäumt auf im Mund, gute zitronige Säure, Frucht von Pfirsich mit Kern, Frucht bleibt, sehr frisch - Verwendung zu: Apéritif aber auch mit Fisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

316 Crémant du Jura Coeur de Chardonnay* 0 von alten Chardonnayreben.

Farbe: mittleres Gelb, sehr feine Perlung- in der Nase: sehr wenig, reich, reife Früchte zwischen Aprikose und Birne, cremig und ein wenig Akazienhonig - im Mund: Zerstäubt im Mund, sehr reich, gute zitronige Säure, weiße Blüten, dann etwas Brioche, lang, im Abgang Frucht zwischen Erdbeere und Birne, ganz hinten auch wieder ein Hauch von Honig - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2016.

317 Crémant du Jura Brut Rosé 0 Chardonnay, Poulsard, Trousseau.

Farbe: sehr leichtes Rosé mit Stich ins Violette, feine Bläschen- in der Nase: leichter Duft zwischen Walderdbeere, Himbeere und Kirsche, cremig - im Mund: zwischen Himbeere und Walderdbeere, gute Struktur, explodiert, schöne Säure, gute Länge, im Abgang deutlich Walderdbeere - Verwendung zu: Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2015.

MENETOU-SALON - PHILIPPE CHAVET

336 Menetou-Salon 2013 Sauvignon, ähnlich Sancerre.

Farbe: sehr leichtes Gelb- in der Nase: deutliche Jasminnote, Zitrusfrüchte zwischen Zitrone und Orange, sehr aromatisch - im Mund: deutlich Jasmin und auch Cassisblüte, dann Frucht von Zitrone und Mandarine, deutliche Mineralität und im Abgang auch leicht cremige Noten, sehr gute Länge - Verwendung zu: Seeteufel mit Crevettensauce, Pute aus traditioneller Haltung - Genussreife: jetzt bis 2018.

CHABLIS - JEAN-MARC BROCARD

65 Sauvignon de Saint - Bris 2012 wächst auf einem Plateau. Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassis, ein wenig Jasmin, Mineral - im Mund: Cassis und Jasmin, dann frische Birne, im Abgang deutliches Mineral - Verwendung zu: Zander auf der Haut gebraten - Genussreife: jetzt bis 2015.

69 Bourgogne Kimméridgien 2012 Chardonnay, 35 Jahre alte Reben, direkt neben der Appellation Chablis und daher sehr Chablis! Aus dem Fass..

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Brioche, dann Blüten- und Heutöne, Mineral - im Mund: zu Beginn frische zitronige Säure, dann Mineral, später dann auch die typischen floralen Chablisnoten, gute Länge - Verwendung zu: Räucherfisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

72 Chablis Vieilles Vignes BIO 2012 über sechzig Jahre alte Reben, sehr kalkreicher Boden, hat die Qualität eines Premier Crus, biodynamisch.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: mineralisch dominiert, Hauch von Heu, sehr reich - im Mund: im Mund reich, florale Noten, etwas Brioche, dann angenehme Säure, frisch getrocknetes Heu, im Abgang cremig, großer Wein - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2020, dekantieren.

64 Chablis 1er Cru Vau de Vey 2012 Steilhanglage, in Konversion zur Biodynamie.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: klassisch Chablis, reiche Heunote und deutliches Mineral - im Mund: im Mund sehr reich, eine leichte florale Süße, dagegen steht ein kräftiges Mineral, auch gute Säure, im Abgang dominiert wieder das Mineral, beachtliche Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2022.

76 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2012 Hanglage, fünfzig Jahre alte Reben, in Konversion zur Biodynamie.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: floral, danach Mineral, erstaunlich reich für diesen jungen Wein - im Mund: typisch, florale Süße, aber auch ein Hauch Orange, dann Mineral, frisch angetrocknetes Heu, cremig, sehr lang - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Seeteufel, fein geräuchertem Lachs - Genussreife: jetzt bis 2022.

78 Chablis Grand Cru Bougros 2011 ungefähr vierzig Jahre alte Chardonnayreben, Südwesthanglage, in großen Holzfässern ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: cremig, deutliche Heutöne, eher noch verschlossen - im Mund: cremige Töne, ganz viel Körper, Frucht zwischen weißem Pfirsich und Mandarine, dahinter immer das Mineral, das ganz viel Struktur gibt und für Gleichgewicht sorgt, große Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, Krebsen, zu weißem Fleisch - Genussreife: 2015-2020.

BURGUND COTE DE BEAUNE - DOM. JACOB

203 Bourgogne Aligoté 2013 25 Jahre alte Reben.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: etwas Pfirsich, eher dezente Säure - im Mund: Pfirsich und etwas Apfel, gute Struktur - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen, zum Wurstbrot - Genussreife: jetzt bis 2017.

200 Savigny Vergelesses 1er Cru 2012 50 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Vanille, etwas Brotkrume, getrocknete Birne - im Mund: sehr weich, deutliche Vanillenote, Hauch von geröstetem Brot, gekochte reife Birne, im Abgang wieder etwas Vanille - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Säuren - Genussreife: jetzt bis 2020.

197 Hautes Côtes de Beaune 2012 zur Hälfte 15 Jahre alte Reben, Rest alte Reben.

Farbe: sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: Frucht von Himbeere und Kirsche - im Mund: fruchtig, auch hier reife Süßkirsche, Hauch von Himbeere, weiche Tannine, sehr zugänglich, gute Länge, sehr schöner Wein - Verwendung zu: Federwild, Rehragout - Genussreife: jetzt bis 2018.

214 Savigny-les-Beaunes 2012 Côte de Beaune.

Farbe: sehr dunkles Rot, am Rand violett- in der Nase: Kirsche und Himbeere, Pfeffer und ein Hauch von Lakritz - im Mund: sehr weich, gekochte Kirsche und Himbeere, Halbbitterschokoladentannine, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: Ende des Jahres bis 2018.

207 Savigny Vergelesses 1er Cru 2012 Kalklehmböden.

Farbe: schwarzrot mit rotviolettem Rand- in der Nase: Himbeere und etwas Kirsche, Schokolade - im Mund: sehr rund und voll, gekochte schwarze Kirsche mit einem Hauch Himbeere, danach deutlich Halbbitterschokolade, gut im Gleichgewicht, schöne Länge, Schokolade bleibt - Verwendung zu: Damwild, Rehfilet und Federwild - Genussreife: jetzt bis 2020.

205 Beaune 1er Cru Les Cent Vignes 2012 Hanglage oberhalb von Beaune.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: sehr elegant, feine Noten von roten Früchten, Hauch von Vanille - im Mund: sehr zugänglich, reiche Frucht, elegant, feine Schokoladentöne, sehr große

Länge, großes Potenzial, später auch gewürzig im Abgang - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: 2015 bis 2022.

206 Gevrey Chambertin 2012 Côte de Nuits.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: leichte Holznote mit etwas Vanille, danach Schwarzkirsche mit Kern - im Mund: viel Frucht von Schwarzkirsche und ein Hauch Himbeere, sehr weiche Tannine, gute Länge, ein eleganter sehr zugänglicher Côte de Nuits - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2018.

BURGUND COTE DE BEAUNE - REGIS FOREY

285 Bourgogne Passetoutgrain 2012 Gamay und Pinot Noir.

Farbe: kräftiges Rot, aufhellender Rand- in der Nase: gekochte Kirsche, auch etwas Pflaume - im Mund: gekochte Sauerkirsche, dezente Tannine, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Rehragout - Genussreife: jetzt bis 2015.

266 Bourgogne Pinot Noir 2012 in Flagey, Vosne-Romané, Nuits-St. Georges, ohne Filtration.

Farbe: kräftiges Rot, aufhellender Rand- in der Nase: Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, Kruste vom Brot - im Mund: schöne Frucht von Kirsche und etwas Brombeere, dann etwas Sauerkirsche, leichte Tannine - Verwendung zu: Wildragout, Boeuf Bourignion - Genussreife: jetzt bis 2017.

268 Morey St. Denis* 2012 1,5 ha, nördlich von St. Denis.

Farbe: kräftiges Rot mit violetter Rand- in der Nase: Tabak, dann Frucht von Kirsche und Himbeere - im Mund: Kirsche und etwas Walderdbeere, saftig, mit angenehm runden Tanninen, leichte Töne zwischen Rauch und Tabak, weiche Tannine im Abgang - Verwendung zu: Pfeffersteak, Haarwild - Genussreife: 2015 bis 2020.

283 Vosne Romanée 2012 nicht filtriert, nicht geschönt.

Farbe: kräftiges Rot, rotvioletter Rand- in der Nase: die fruchtigen Töne dominieren die Tannine, Aromen von frischer Schwarzkirsche - im Mund: sehr schöne Frucht von Kirsche und Himbeere, auch ein Hauch Walderdbeere, dann leicht schokoladige Tannine, die Frucht dominiert jedoch - Verwendung zu: Haarwild - Genussreife: 2015 bis 2020.

286 Nuits-St. Georges * 2012 50 % neue Fässer.

Farbe: dunkles Rot, leicht violetter Rand- in der Nase: Fruchttöne von Kirsche und Himbeere verbunden mit deutlichen Noten vom Holz - Vanille und Rösttöne - im Mund: elegante Frucht, vor allen Dingen Himbeere und Kirsche, weiche Tannine, leichter Holzton, gute Länge - Verwendung zu: den besten Stücken vom Haarwild - Genussreife: 2020

BURGUND-DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT

370 Hautes-Côtes de Beaune 2012 in Barriques ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Frucht zwischen Banane und weißem Pfirsich, reiche Frucht - im Mund: schöne Frucht zwischen Pfirsich und reifer Birne, dann leicht cremig, klassischer weißer Burgunder - Verwendung zu: Fisch mit nicht zu schweren Saucen - Genussreife: jetzt bis 2019.

367 Ladoix Blanc 1er Cru Les Gréchons 2012 25 Jahre alte Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Birne und Pfirsich, etwas exotische Frucht und Hauch brauner Kuchen - im Mund: aromatisch, dann feine Säure, Birne und etwas Vanille, Hauch von Honig und Blüten, auch die feine Säure im Abgang, sehr lang - Verwendung zu: Fisch mit Sahnesauce und zu Räucherlachs - Genussreife: jetzt bis 2020.

352 Ladoix 1er Cru Les Hautes Mourottes 2012 Lage oberhalb Corton Charlemagne.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Rauch, dann etwas Brioche, auch Aprikose mit Kern, dann Frucht von reifer Birne, ein Hauch von weißen Blüten und etwas Vanille und Brotkrume, cremig - im Mund: Frucht zwischen Ananas und Birne, sehr reich, angenehme frische Säure, große Länge, im Abgang bleibt die Frucht mit einer schönen Säure - Verwendung zu: Lachs, Wolfsbarsch mit Saucen auf der Basis eines reichen Fischfonds - Genussreife: jetzt bis 2020.

366 Ladoix 2012 Dorflage.

Farbe: schönes Rot, violetter Rand- in der Nase: sehr elegant, Frucht von reifer Himbeere und etwas Schwarzkirsche mit Kern - im Mund: schöne Frucht, elegant und weich, sehr feine Tannine, schon offen aber durchaus noch lange zu trinken. Schöne Länge. - Verwendung zu: Haarwild, Boeuf Bourignion - Genussreife: jetzt bis 2020.

365 Ladoix La Micaude 2012 alte Reben von etwa 50 Jahren.

Farbe: deutliches Rot- in der Nase: feine Frucht von Kirsche und ein Hauch Brombeere - im Mund: Frucht von Himbeere und Brombeere, angenehme Tannine, auch etwas Kirschkuchen, im Abgang gekochte reife Sauerkirsche - Verwendung zu: Tournedo Rossini, Rehrücken - Genussreife: jetzt bis 2020, jetzt unbedingt dekantieren.

BURGUND-DOMAINES CAPITAINE-GAGNEROT

359 Aloxe Corton 1er Cru Les Moutottes 2012 73 Jahre alte Reben direkt neben dem Grand Cru Corton.

Farbe: kräftiges Rot, hellvioletter Rand- in der Nase: reich und gleichzeitig komplex, tolle Frucht, deutliches Gewürz zwischen Piment und Koriander - im Mund: saftige Note von Kirsche und Himbeere und auch eine etwas geistige Komponente, dann schöne Gewürznote, sehr lang und mit großem Potenzial - Verwendung zu: Reh- und Damwild - Genussreife: jetzt bis 2020, jetzt unbedingt dekantieren.

369 Corton Les Grandes Lolières 2012 35 Jahre alte Reben.

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Himbeere und Brombeere mit den Kernen, alle Aromen sind integriert - im Mund: sehr elegant, auch im Mund sind die verschiedenen Aromen verbunden, die Komponenten gehen von Himbeere über Kirsche bis Brombeere, etwas Schokolade, auch ein Hauch Kaffee. Sehr gleichmäßig im Mund und schon gut entwickelt - Verwendung zu: Rinderfilet, Rehwild - Genussreife: jetzt bis 2020, jetzt unbedingt dekantieren.

358 Echezeaux Grand Cru 2012 Grand Cru in der Nähe von Vosne-Romanée, erster Preis beim Verkosten aller Echezeaux des Jahrgangs 2011.

Farbe: kräftiges Rot- in der Nase: Mischung von floralen und fruchtigen Noten, leichte Kernnote hin zur gekochten Mandel - im Mund: florale Komponenten, dann Frucht zwischen Kirsche und Himbeere, große Länge und unglaubliche Eleganz, perfekter Wein in vier bis fünf Jahren, im Abgang vereinigen sich die verschiedenen Komponenten - Verwendung zu: Rehkeule, Damwild, Wildschwein - Genussreife: jetzt bis 2018.

MACONNAIS GAUTIER THEVENET

329 Domaine de Roally - Viré-Clessé 2011 Reben von 45 bis 80 Jahren.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Geißblatt, dahinter Frucht zwischen Pfirsich und etwas Aprikose - im Mund: Sehr reich, dann getrocknete Aprikosen, etwas Honig, schönes Mineral, große Länge, sehr eleganter Abgang mit Zesten von Orange, perfekter Wein - Verwendung zu: weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

326 Domaine Emilian Gillet - Viré Clessé 2011 50 Jahre alte Reben, ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Mineral, Hauch von Zitrone, dahinter konzentrierte weiße Frucht und etwas Brioche - im Mund: Etwas Honig, schönes Säurespiel mit der Süße, sehr eleganter Wein, etwas getrocknete Birne, deutliches Mineral, beachtliche Länge, ein klassischer Thevenet - Verwendung zu: weißem Fleisch, aber auch zu Hummer - Genussreife: jetzt bis 2020.

328 Domaine de la Bongran-Viré Clessé 2007 40 bis 50 Jahre alte Reben.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: leichter Botrytiston, sehr reich, Akazienhonig, aber auch mineralischer Kalk - im Mund: deutlicher Honigton, getrocknete Feigen, angenehm konzentriert, gute Säure, die die Honigsüße interessant macht. Große Länge, Abgang mit überreifer Frucht. Dann schöne Mineralität vom Kalk. - Verwendung zu: weißem Fleisch mit kräftigen Saucen, insbesondere Kalbsrücken aber auch Stopfleber - Genussreife: jetzt bis 2018.

106 POUILLY-FUISSÉE -ERIC FOREST

Farbe: - in der Nase: - im Mund: - Verwendung zu: - Genussreife: .

110 Macon Vergisson 2012 kleiner Bruder des Pouilly-Fuissé, gleicher Ausbau.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Hauch von Vanille, dann etwas Aprikose und auch eine florale Note, am Ende auch Brioche - im Mund: schöne Frucht, Weinbergpfirsich und auch etwas Mandarine, dahinter dezentes Mineral, gute Struktur, schöne zitronige Säure, im Abgang Zitrusfrucht und mineralische Noten, sehr gute Länge - Verwendung zu: Fisch mit kräftigen Saucen, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2020.

112 Pouilly- Fuissé L'AME 2011 La Côte und Les Tilliers.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: Vanille, Brioche, auch etwas gekochte Mandeln, etwas Mandarine, auch feine Honignote, etwas Litchi - im Mund: viel Frucht, etwas Passionsfrucht und Vanille, auch Mandarine, dann deutliche Mineralität, sehr cremig im Abgang, beachtliche Länge mit angenehmer Säure und Mineralität vom Kalk, Frucht zwischen Mandarine und Litchi, schöner Vanilleton, feines Mineral vom Kalk - Verwendung zu: Seewolf, Jakobsmuscheln, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

107 Pouilly- Fuissé Les Crays 2011 Reben von 50 bis 90 Jahren.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Mandarine mit Vanille und Honig und Rösttönen, sehr reich und miteinander verbunden - im Mund: enge Verbindung von Vanille, Mandarine und Rösttönen, auch ein Hauch florale Töne, auch Mineral, sehr lang, großartig - Verwendung zu: Seewolf, Jakobsmuscheln, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2020.

BEAUJOLAIS - G. ET J.-L. LARGE

407 Beaujolais Blanc Clos d. vieux Marronniers 2012 Chardonnay aus dem Clos des Maronniers.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: erst leichte florale Note, Hauch von Süße (ohne Zucker), dann etwas weiße Pfirsiche - im Mund: Frucht zwischen Mirabelle und Pfirsich, auch leicht florale Noten von Akazie - Verwendung zu: Fisch mit leichten Saucen - Genussreife: jetzt bis 2016.

406 Beaujolais Clos d. vieux Marronniers 2013 erste Abfüllung des Jahrgangs, ein Teil von hundert Jahre alten Reben.

Farbe: rotschwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: frische reife Kirsche und etwas Zwetschge, leichte cremige Note, später auch etwas Schokoladenkuchen und Lakritze - im Mund: Kirsche und frische Pflaume, auch etwas Mandel, später auch etwas Schokolade und Lakritze, sehr rund und weich, schöne Länge - Verwendung zu: Schinken in Wein gegart, kräftige Bratwürste - Genussreife: jetzt bis 2016.

404 Beaujolais Clos d. vieux Marronniers 2012 letzte Abfüllung des Jahrgangs.

Farbe: Sehr kräftiges Rot, violetter Rand- in der Nase: viel Finesse, Frucht zwischen roter und schwarzer Kirsche, auch etwas Mineral - im Mund: reife Kirsche, auch etwas Kirschwasser, elegant, gutes Gleichgewicht, schöne Länge - Verwendung zu: Wild, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2016.

CONDRIEU & ST. JOSEPH ANDRE PERRET

422 Condrieu Chéry* 2012 Steillage, alte Reben, Nonplusultra der Condrieuweine, 95 Parkerpunkte.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reifer weißer Pfirsich, dann Aromen von gemahlenem Pfeffer, auch deutliches kalkiges Mineral, darüber eine feine Honigsüße - im Mund: eingekochte Weinbergpfirsiche, kräftiges Mineral hin zu pfeffrigen Noten, darunter immer die Frucht, eine gute Säurestruktur, sehr großer Wein - Verwendung zu: Krebsen, als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2017.

425 Condrieu Chéry 2012 95 Parkerpunkte.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: reifer weißer Pfirsich, dann Aromen von gemahlenem Pfeffer, auch deutliches kalkiges Mineral, darüber eine feine Honigsüße - im Mund: eingekochte Weinbergpfirsiche, kräftiges Mineral hin zu pfeffrigen Noten, darunter immer die Frucht, eine gute Säurestruktur, sehr großer Wein - Verwendung zu: Krebsen, als Apéritif - Genussreife: jetzt bis 2017.

436 St. Joseph Blanc 2012 Roussanne und Marsanne.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: florale Noten, feine Säure, feine Honigsüße - im Mund: weiße Pfirsiche, dann Akazienblüten, schöne präsen Säure und eine mineralische Note, gute Länge - Verwendung zu: Geflügel, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2018.

421 Syrah Vin des Pays des Collines Rh 2012 Reben wachsen in der Ebene neben der Rhône, 90 PP.

Farbe: dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: sehr reife Frucht zwischen Schwarzkirsche und reifer gekochter Himbeere, schöne schokoladige Tannine - im Mund: frische Kirsche dann gleich damit verbunden schokoladige Tannine, etwas Sauerkirsche, Tannine bekommen eine leichte Kaffeenote, schöne Struktur und Länge - Verwendung zu: Wild, gegrilltes Rindfleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

428 St. Joseph Rouge* 2012 alte Reben, mittelalte und junge Reben.

Farbe: Sehr dunkles Rot, violetter Rand- in der Nase: reife Kirsche und Himbeere, Kakaotannine - im Mund: reife Kirsche und Himbeere, Kakaotannine, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wild - Genussreife: jetzt bis 2015, 2017 bis 2021.

426 Saint- Joseph Les Grisières 2012 aus dem Fass probiert.

Farbe: Kräftiges Rot- in der Nase: sehr schöne Frucht von roten und schwarzen Früchten, insbesondere Brombeere - im Mund: Frucht von roten Johannisbeeren, Kirsche, leichter Rauch, auch etwas Unterholz, erinnert an reiche Burgunder - Verwendung zu: als Apéritif, zu Krebsen - Genussreife: jetzt bis 2016, dann ab 2018 bis 2023.

ST. JOSEPH - PIERRE GONON

925 St. Joseph Les Oliviers 2012 80 % Marsanne, 20 % Roussanne, hoher Anteil alter Reben.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: florale Noten, vor allen Dingen Rose, dann reife Pfirsiche, Biskuit, Hauch zitronige Säure - im Mund: Rosenblüten, dann sehr reife weiße Pfirsiche, auch etwas Vanille und Biskuit, im Abgang Hauch von Anis, sehr schöne Länge - Verwendung zu: Jakobsmuscheln, weißes Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2018.

927 St. Joseph Rouge * 2012 alte Reben.

Farbe: schwarzrot mit violetter Rand- in der Nase: reife Kirsche, auch etwas Kern und etwas Veilchen - im Mund: Kirsche mit Kern, dann florale Noten von Pfingstrose. Sehr reich, gleichzeitig viel Finesse, sehr lang und immer ein Spiel zwischen Floralen und fruchtigen Noten - Verwendung zu: Lamm, Damwild, Wildschwein - Genussreife: Ende 2014 bis 2016, dann ab 2018 bis 2022.

CROZES-HERMITAGE - ETIENNE UND CHRISTINE POCHON

342 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2013 40 % Marsanne, 60 % Roussanne.

Farbe: deutliches Gelb-Gelb- in der Nase: leichte Mandelnote, etwas weiße Blüten, schöne Aromatik - im Mund: reife gekochte Birne, reich, dann deutliches Mineral und ein Mandelton, schöne Aromatik, im Abgang angenehme Säure und Mineral, auch am Ende deutlicher Mandelton - Verwendung zu: weißem Fleisch, Fisch mit kräftigen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2018.

341 Crozes Hermitage Château Curson 2012 50 % Roussanne, 50 % Marsanne, Barriqueausbau.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: etwas Brioche, dann deutliche Mandelnote, dahinter Frucht zwischen Birne und Aprikose, dann Mineral - im Mund: sehr aromatisch, erst Mandeln, dann sowohl florale als auch fruchtige Noten, Frucht zwischen Aprikose und Birne, schöne Säurestruktur - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2019.

338 Crozes Hermitage Etienne Pochon 2012 Syrah, in Barriques von mehreren Weinen ausgebaut, 45 hl/l.

Farbe: schwarzrot, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von gekochten schwarzen Früchten, darüber ein Hauch Vanille und etwas Rauch - im Mund: weich, sehr zugänglich, Cassis, Blaubeere, etwas Vanille, weiche Tannine, schöne Länge, sehr typischer Syrah - Verwendung zu: Haarwild, Rinderbraten - Genussreife: jetzt bis 2017.

350 Crozes Hermitage Ch. Curson 2012 40 Jahre alte Syrahreben, 11 Monate im Barrique ausgebaut, noch nicht abgefüllt, Probe aus dem Fass.

Farbe: fast schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: feiner Holzton mit einem Hauch Vanille, dann Frucht von Schwarzkirsche und etwas Cassis - im Mund: Schwarzkirsche, Cassis und Blaubeere, feine Süße, etwas Rauch und Vanille, sehr weiche Tannine, gute Konzentration. Hinten wieder kirschtige Frucht, gute Länge - Verwendung zu: Hase mit sehr kräftigen und leicht süßen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2016, danach 2018 bis 2022.

346 Les Egrèves Rouge 2011 80 % Syrah und 20 % Merlot, Kiesböden auf Lehmboden, Ausbau im Edelstahltank.

Farbe: schwarzrot, rotvioletter Rand- in der Nase: Sehr saftig, Cassis und Blaubeere, sehr rund, leichter Mandelton - im Mund: reife Schwarzkirsche, dann auch Cassis und Bitterschokoladenton, im Abgang Weichselkirsche, Schokoladentannine und auch etwas Tabak, elegant, deutliche Tannine an der Oberlippe, die aber nicht stören - Verwendung zu: rotem Fleisch, Ragout, Gulasch - Genussreife: jetzt bis 2015.

337 Merlot 2010 .

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: schwarze Früchte, verbunden mit Bitterschokolade - im Mund: leichte Süße, viel reife Kirsche, dahinter kommt dann die Schokolade, im Abgang wieder sehr schöne Frucht - Verwendung zu: gegrilltem roten Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

345 Syrah-Sélection 2010 .

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: schwarze Früchte, Cassis Brombeere und etwas Schwarzkirsche, dahinter eher dezente Tannine, leicht süßlicher Tabak - im Mund: feine Süße, dann eher rote Früchte: Kirsche, etwas Himbeere, sehr fruchtig mit guter Tanninstruktur - Verwendung zu: weißem Fleisch, - Genussreife: jetzt bis 2015.

349 Les Blaches 5l Bag-in-Box 0 Syrah und Merlot.

Farbe: tiefrot, rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Cassis, dahinter Schokolade - im Mund: saftige frische Kirsche, dann Schokoladentannine, beides wechselt sich ab. Gute Länge. - Verwendung zu: zum Grillen ideal - Genussreife: jetzt bis 2015.

COTES DU RHONE - DOMAINE DE LA GRAND RIBE

183 Côtes du Rhône BIO 2012 Marsanne, Roussanne und Viognier, Roussanne und Viognier in Barriques ausgebaut, Goldmedaille beim Concours in Orange.

Farbe: kräftiges Gelb- in der Nase: weiße Pfirsiche, Hauch von Gewürz, insbesondere Pfeffer auch etwas weiße Blüten - im Mund: Aprikose und weiße Pfirsiche, feine Süße, dann Pfeffernote und Kernton, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2015.

184 Côtes du Rhône Rosé Tulipa BIO 2013 Carignan, Grenache, etwas Syrah, „Saignée“.

Farbe: leichtes Rosé- in der Nase: zwischen Walderdbeere und Himbeere, frische zitronige Säure, dann ein Mandelton - im Mund: zwischen Süßkirsche und Himbeere, dann mineralisch, gute Säure, Mandelton im Abgang - Verwendung zu: als Aperitif und zu allen Gelegenheiten sonst, insbesondere die zum Sommer passen, ideal zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2015.

188 Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2012 60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre, Carignan, drei Wochen Mazeration, danach zum Teil im Barrique ausgebaut und danach im großen Holzfass.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche am Kern, dahinter Schokolade - im Mund: Frucht zwischen Kirsche und Holunderbeere, dann Gewürz und Bitterschokolade, gutes Gleichgewicht, sehr schöne Länge mit den Gewürzen - Verwendung zu: Lamm, Ziege, Wild - Genussreife: jetzt bis 2017.

189 Côtes du Rhône Villages BIO 2011 Grenache, Syrah, einen Monat Mazeration, danach Ausbau im Barrique.

Farbe: schwarzrot, braunvioletter Rand- in der Nase: Gewürze und Holznote mit etwas Vanille, dann schwarze Früchte, verbunden mit dem Holzton, dann auch etwas Mandel, elegant - im Mund: sehr reif, Trockenpflaume und Schwarzkirsche, dann Vanille und leichte Rösttöne, Halbbitterschokolade, sehr weich im Abgang, große Länge mit Frucht und etwas Gewürz - Verwendung zu: Wild, Rindergulasch mit Wein gekocht - Genussreife: jetzt bis 2020.

191 Côtes du Rhône Village Centenaire* 2010 75 % Grenache, 25 % Syrah, alte Reben, Spontanvergärung, 93 Parkerpunkte, ausgebaut in neuen Barriques und Barriques von einem und zwei Jahren.

Farbe: schwarzrot mit tiefvioletter Rand- in der Nase: sehr konzentriert, gewürzige Holznote, dann Kirsche, Brombeere, Tannine von Bitterschokolade - im Mund: sehr reich und elegant, Schwarzkirsche, Brombeere und dann Cassis, dann Halbbitterschokolade, große Länge, sehr würzige Tannine im Abgang, perfekt - Verwendung zu: Damwildrücken, Wildschweinbraten - Genussreife: jetzt bis 2019.

CHATEAUNEUF DU PAPE- VINCENT AVRIL

476 Petit Vin d'Avril Weiß Marsanne, 30 hl/ha, Vin de France.

Farbe: strohgelb- in der Nase: Birne, Aprikose, Zitrusfrüchte und Mineral - im Mund: Quittenmus, auch etwas Aprikose und zitronige Säure, am Ende Hauch Marzipan, gute Länge mit einer angenehmen Säure, sehr gut - Verwendung zu: weißem Fleisch, Seeteufel - Genussreife: jetzt bis 2015.

473 Petit Vin d'Avril Rot Grenache, Syrah, Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, Marselan 18 hl/ha, 1/3 2011, 2/3 2012.

Farbe: schwarzrot, dunkelroter Rand- in der Nase: Cassis, gekochte Schwarzkirsche, etwas Schokolade - im Mund: Brombeere, Cassis und Schwarzkirsche, dann etwas Schokolade, mit guter Struktur, beachtliche Länge, deutlich über den Billig-Châteauneuf bei uns - Verwendung zu: Grillfleisch und Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2016.

COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU ST. LOUIS - LA - PERDRIX

50 Château St. Louis-la-Perdrix 2013 50 % Roussanne, 50 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren, gerade abgefüllt.

Farbe: Leichtes Gelb- in der Nase: weiße Pfirsiche und weiße Blüten, auch etwas Aprikose, frisch - im Mund: aromatische Attacke, Birne, Litchi, schöne frische zitronige Säure, sehr gut im Gleichgewicht, gute Länge - Verwendung zu: weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2016.

53 Mas St.Louis AR 2013 Roussanne und Grenache Blanc je zur Hälfte, im Barrique ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb, brillant- in der Nase: leichte Holznote, etwas frische Birne und etwas Brioche - im Mund: etwas Pfirsich, dann auch Birne, Hauch von Vanille und Rösttöne, schließlich Frucht mit Brioche - Verwendung zu: zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

44 Cuvée Marianne fût de chêne 2013 90 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, im Barrique vergoren.

Farbe: leicht goldgelb- in der Nase: sehr verschlossen 2013 weiße Blüte, sehr fein, Pfirsich - im Mund: aromatische Attacke, reife Birne, etwas Biskuit, auch zur Zeit eher verschlossen 2013 frische Frucht, Pfirsich und Zitrone, leichtes Mineral, gute Länge mit Mineral und Zitrone im Abgang - Verwendung zu: weißem Fleisch, aber auch zu Jakobsmuschel - Genussreife: jetzt bis 2018.

52 Château St.Louis-la-Perdrix 2013 80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre, Saignée und direkt gepresst.

Farbe: ganz leichtes Rosé mit violetten Reflexen- in der Nase: Walderdbeere, danach Marzipan - im Mund: Walderdbeere, auch reife Süßkirsche, Apfel, im Abgang ein Hauch von Minze, ideal für den Sommer - Verwendung zu: während eines ganzen Essens, oder im Sommer auf der Terrasse, auch zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2015.

47 Mas St.Louis AR 2013 Grenache und etwas Syrah, direkte Pressung.

Farbe: ganz leichtes Rosé- in der Nase: Süßkirsche und etwas Erdbeere - im Mund: Frucht vom Saft von Süßkirsche, Erdbeere und roter Johannisbeere, dann Biskuit und Frucht verbunden - Verwendung zu: zum ganzen Essen oder einfach zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2014.

49 Château St.Louis-la-Perdrix 2011 je ein Drittel Syrah, Grenache und Carignan.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Kirsche und Zwetschge, auch etwas Bitterschokolade und Nelke - im Mund: leichte

fruchtige Süße, saftige Kirsche, Halbbitterschokolade, dann gewürzig, sehr gut im Gleichgewicht, sehr gut auf diesem Niveau - Verwendung zu: zu Lammragout, Eintöpfen mit Lammfleisch und Kräutern - Genussreife: jetzt bis 2015.

46 Mas St. Louis AR 2010 60 % alte Carignan, 40 % alte Cabernet-Sauvignon, im Barrique ausgebaut.
Farbe: rotschwarz mit braunviolettem Rand- in der Nase: Kompott von schwarzen Früchten, Holzton - im Mund: gute Verbindung von Frucht und Holznoten, Cassis, etwas Vanille, im Abgang leichte Rösttöne - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

57 Cuvée Marianne fût de chêne 2011 90 % 40 Jahre alte Syrah, 10 % Grenache, Ausbau im Barrique 12 Monate.
Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Kaffee - im Mund: heller Tabak, dann volle Frucht von Kirsche und Brombeere, sehr konzentriert, schöne Länge. Frucht kommt immer wieder durch, auch die Tabaknoten sind noch im Abgang zu spüren. Sehr schöner Wein - Verwendung zu: Wildschwein, Damwild, unbedingt dekantieren - Genussreife: jetzt bis 2018.

COSTIÈRES DE NÎMES - NATHALIE BLANC - MARÈS

652 Mas Carlot Cuvée Tradition 2013 55 % Roussanne, 30 % Marsanne und 15 % Viognier.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reiches Bouquet, Pfirsich und Aprikose, danach weiße Blüten - im Mund: sehr reich, Frucht von reifer Birne und weißem Pfirsich, dann auch eine mineralische Komponente und eine gute Säurestruktur - Verwendung zu: Meeresfrüchten und zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

647 Château Paul Blanc AOC Blanc 2013 70 % Roussanne, 30 % Viognier, 4 Monate in neuen Barriques ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Vanille, dann Brioche, ein Hauch von Pfirsich und etwas mehr Mandarine, weiße Blüten - im Mund: sehr reich und aromatisch, Viognier kommt deutlich, Pfeffer, in der Mitte die leichten Holztonen, etwas Vanille, zitronige Säure, auch etwas Mandeln, schöne Länge, sehr interessanter Weißwein - Verwendung zu: Meeresfrüchten, Schalentieren, zu weißem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2017.

650 Mas Carlot Cuvée Tradition 2013 40 % Syrah, 55 % Grenache, 5 % Mourvèdre, Saignée.

Farbe: deutliches Rosé- in der Nase: Walderdbeere und reife rote Johannisbeere, auch etwas Mandel - im Mund: Walderdbeere, Himbeere und auch etwas Süßkirsche, dann angenehme Säure und auch Mineral, im Abgang eher frische Johannisbeere - Verwendung zu: allen Gelegenheiten, passt zum Sommer auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

657 Mas Carlot Cuvée Tradition 2012 55 % Grenache, 40 % Syrah, 5 & Mourvèdre.

Farbe: rotschwarz mit violettem Rand- in der Nase: reife Blaubeeren, Brombeeren und ein Hauch Himbeeren, etwas Halbbitterschokolade - im Mund: Sehr fruchtig, zwischen Brombeere, Kirsche und Blaubeere, dann Halbbitterschokoladentannine, auch etwas Gewürz im Abgang gutes Spiel von Frucht und Säure - Verwendung zu: Allerweltswein, zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2017.

656 Les Enfants Terribles 2011 Mourvèdre und Syrah, zur Hälfte im Barrique ausgebaut, Ende August abgefüllt.

Farbe: schwarzrot, tiefvioletter Rand- in der Nase: gewachstes Leder, Erdbeere und Kirsche, Hauch Himbeergeist darüber und etwas Schokolade - im Mund: Feine Süße am Anfang, dann gekochte reife Schwarzkirsche gekocht mit etwas Erdbeere, auch ein Hauch Schokolade, sehr elegant im Mund, feine Süße kommt wieder, Schokolade, Schwarztrüffel, sehr gute Struktur und Eleganz, auch etwas Garrigues - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, orientalische Küche. - Genussreife: jetzt bis 2017.

655 Château Paul Blanc AOC Rouge 2011 90 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 12 Monate Ausbau in den Barriques, in denen zuvor der Weißwein ausgebaut wurde.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: Orangenzesten, Tabak, Kampfer, Kirschsäure und ein Hauch Himbeere, etwas Nelke - im Mund: sehr saftig, Kirsche und Himbeere, etwas Schokolade und Kräuter wie Thymian und Rosmarin, im Abgang Hauch von Nelke und wieder saftige Fruchtnote - Verwendung zu: Entrecôte und ähnlichem Fleisch, aber auch Wild, kräftig gewürzt, Orientalische Küche. - Genussreife: jetzt bis 2017.

LANGUEDOC - DOMAINE BELLES PIERRES

918 Cuvée Mosaïque Vin de Pays d' Oc 2013 Sauvignon und Viognier, etwas Muscat Petits Grains.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: im ersten Moment dominiert Sauvignon, dann setzt sich die Viogniernote durch. Also Jasmin, dann weiße Pfirsiche - im Mund: sehr aromatische Attacke, sehr reife Pfirsiche, dann Pfeffer, sehr reich - Verwendung zu: Antipasti, Fisch - Genussreife: jetzt bis 2015.

923 Cuvée Les Clauzes de Jo 2012 Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, 9 Monate im Barrique von 2 bis 3 Weinen ausgebaut.

Farbe: deutliches Gelb- in der Nase: Birne und etwas Brioche, danach weiße Pfirsiche, danach weiße aromatische Blüten - im Mund: Pfirsich, etwas Mandeln und Pfeffer, auch florale Noten, dann Mandarine und im Abgang etwas Mineral - Verwendung zu: weißem Fleisch, Jakobsmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2016.

912 Cuvée Mosaïque Rosé 2013 Syrah, Grenache Noir, Cinsault, direkt gepresst.

Farbe: zartes Rosé mit leicht violettem Stich- in der Nase: Walderdbeere, Hauch von Himbeere, Pampelmuse - im Mund: Pampelmuse, Johannisbeere und Walderdbeere, gutes Spiel zwischen Frucht und Säure, dann Mineralität, im Abgang frische Stachelbeere - Verwendung zu: zum ganzen Essen, auf der Terrasse - Genussreife: jetzt bis 2015.

920 Latino d'Oc Rouge 2011 Syrah, Grenache.

Farbe: rotschwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: Kirsche, Himbeere und Cassis, Konfitüre, dahinter weiche Tannine - im Mund: Schwarzkirsche und ein wenig Himbeere, dann etwas Mineral, schöne reife Frucht, die sich im Abgang mit den Tanninen verbindet - Verwendung zu: zum Grillen - Genussreife: jetzt bis 2016.

910 Cuvée Les Clauzes de Jo Terroir St. Georges 2012 Syrah, Grenache, Mourvèdre, 12 Monate in Barriques ausgebaut, zur Hälfte neue Fässer.

Farbe: schwarz mit purpurnem Rand- in der Nase: aromatisch, schwarze Früchte, Brombeere, Cassis und Blaubeere, dann ein Hauch von Holz - im Mund: schwarze Früchte, leichte Süße, Halbbitterschokolade, dann etwas Gewürz, im Abgang Mokkatannine, Mineral - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Hase - Genussreife: .

919 Chant des Ames Terroir St. Georges 2011 Mourvèdre, Syrah, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit dunkelviolettem Rand- in der Nase: gekochte schwarze Früchte, Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Schokolade und Schwarzkirsche gleichzeitig, auch etwas Brombeere, darüber Halbbitterschokoladentannine, sehr aromatisch im Abgang mit weichen Tanninen und darin eingebundener Frucht, beachtliche Länge, sehr schöner Wein mit viel Potenzial - Verwendung zu: Damwild, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2018.

911 Ineptie Vin de Table 2011 Etwas Viognier, Petit und Gros Manseng, sehr reife Trauben mit etwa 18 g/l Restsüße.

Farbe: goldgelb- in der Nase: Eher verschlossen, dann ein Hauch von Zitronenkuchen, etwas Honig, Pfeffer - im Mund: Honig, auch Zitronenkuchen, im Abgang Biskuit und reife Birne verbunden mit einer guten Säure - Verwendung zu: Apéritif, Desserts, zum Beispiel Tarte aux Abricots - Genussreife: jetzt bis 2016.

917 Monica El Encuentro 2011 Mourvèdre 80 %, Muscat petits grains noir, aus am Stock eingetrockneten Trauben, im Barrique 2 Jahre ausgebaut, 80 g/l Restsüße.

Farbe: schwarzrot rotvioletter Rand- in der Nase: Schokolade, dann Kirsche und Kirschwasser, sehr konzentriert - im Mund: feine Fruchtsüße von eingedickter Schwarzkirsche, verbunden mit Schokolade und Honig, dann eine gute kirschige Säure, elegant - Verwendung zu: Blauschimmelkäse, Schokoladendesserts - Genussreife: jetzt bis 2016.

CORBIÈRES-CHRISTIAN BAILLAT

137 Domaine Baillat Rosé BIO * 2013 70 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Cinsault.

Farbe: deutliches Rosé mit leicht violetten Reflexen- in der Nase: Walderdbeere, auch florale Noten von weißen Blüten, etwa Holunderbeere - im Mund: Frucht zwischen Erdbeere und Johannisbeere, frische Säure, darüber auch wieder die floralen Noten, leichte Mineralität im Abgang - Verwendung zu: leichten Speisen, zum So-Trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

135 Domaine Baillat Corbières BIO 2011 70 % Syrah, Rest Carignan und Merlot.

Farbe: fast schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kräuter aus den Garrigues, Cassis, Himbeere - im Mund: frische Brombeere, Sauerkirsche, dann Garrigues und etwas Schokolade, im Abgang Mineral - Verwendung zu: Rehkeule, auch Lamm - Genussreife: jetzt bis 2016.

140 Louis Baillat Cabernet Sauvignon B 2012 BIO, Syrah.

Farbe: schwarzrot- in der Nase: elegante Noten - im Mund: saftig und elegant zugleich - Verwendung zu: Ragouts oder Grilladen von rotem Fleisch - Genussreife: jetzt bis 2016.

133 Clos de la Miro AOC Corbières BIO 2012 95 % Syrah, 5 % Grenache.

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: Himbeere, Zesten von Orange, Blaubeere - im Mund: sehr weich, anschniegig, Schwarzkirsche, später auch etwas frische Frucht der Sauerkirsche, Brombeere, sehr im Gleichgewicht - Verwendung zu: Haarwild, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2018.

CORBIERES-CHRISTIAN BAILLAT**136 Cuvée Emilien Baillat Corbières 2012 100 % Syrah.**

Farbe: schwarz, dunkelvioletter Rand- in der Nase: alter Pflaumenbrand, dann Weihrauch und etwas Kirsche - im Mund: Saft von Schwarzkirsche und Holunder, Hauch von Blaubeere, leichte Süße, deutliche Tannine, sehr gute Länge - Verwendung zu: Wildentenbrust, kurz angebraten mit einer intensiven Sauce - Genussreife: jetzt bis 2018.

ROUSSILLON - JEAN GARDIES**891 Mas Las Cabes Blanc 2013 40 % Muscat, Grenache und Macabeu.**

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: sehr frisch, weiße Blüten, etwas Jasmin, dann Zitrone - im Mund: Aprikose und Zitrone, dann weiße Blüten, ganz leicht muskatiert, aromatischer Abgang und schöne Länge - Verwendung zu: Antipasti, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2016.

892 Mas Las Cabes Rosé 2013 reiner Cinsault, direkte Pressung.

Farbe: sehr leichtes warmes Rosé- in der Nase: Erdbeere und ein Hauch Minze - im Mund: sehr schöne runde Frucht, Walderdbeere, Zitrone, etwas Mineral und Kernton - Verwendung zu: dem ganzen Essen, auf der Terrasse im Sommer - Genussreife: jetzt bis 2015.

888 Mas Las Cabes Rouge 2012 60 % Syrah, Carignan, etwas Mourvèdre, 35 % Grenache.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, Brombeere, Hauch von Veilchen, Lakritz, angenehme Tannine - im Mund: Cassis, Brombeere und etwas Blaubeere, ganz viel Frucht, gute Tanninstruktur hin zu Bitterschokolade, mal wieder ein Erfolg - Verwendung zu: rotem Fleisch, Lamm - Genussreife: jetzt bis 2016.

880 Les Millières 2012 alle Rebsorten der Region: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre auf Kalkboden in Vingrau.

Farbe: schwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, dann deutliche aber weiche Tannine zwischen Schokolade und Kaffee - im Mund: sehr saftig, gekochte Schwarzkirsche und dann Cassis, Hauch von Schokolade, dann Kern von gekochten Schwarzkirschen, beachtliche Länge, im Abgang feine Fruchtsüße, sehr gut im Gleichgewicht. Beachtliches Niveau! - Verwendung zu: Lamm, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

874 Je Cherche le ciel 2012 Mourvèdre auf schwarzem Schiefer.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violetter Rand- in der Nase: Karamell, dann sehr saftig, Nelkenpfefferalter Pflaumenbrand - im Mund: saftig, gekochte Kirsche und etwas Pflaume, dann kräftiges Gewürz hin zu Nelkenpfeffer, auch Brombeere, Halbbitterschokolade, dann wieder deutliche Frucht, sehr gute Länge, faszinierender Wein - Verwendung zu: Wildschweinrücken, Hammelschulter - Genussreife: jetzt bis 2018.

889 Flor - Muscat de Rivesaltes 0.5l 2012 Muscat Petits Grains.

Farbe: helles Gelb- in der Nase: frische Limone, etwas gekochte Birne und Jasmin - im Mund: gleichzeitig frische zitronige Säure und feine Süße, etwas Ananas, Muskatnote gut eingebunden - Verwendung zu: Tartes mit Früchten und einer Mandelpâte - Genussreife: jetzt bis 2020, wenn geöffnet zwei Wochen.

ROUSSILLON - DOMAINE LA VISTA UND POWDEROUX**947 La Vista BIO (Mes Amis) 2012 Grenache, Syrah und Mourvèdre, zusammen mazeriert und weiter vinifiziert (Grains mêlés).**

Farbe: schwarzrot mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: Kirsche und Brombeere - im Mund: saftig, Schwarzkirsche, Cassis und auch etwas Brombeere, Garrigues, angenehme Tannine, im Abgang deutlicher Schokoladenton und etwas Kirsche - Verwendung zu: gegrilltes rotes Fleisch, Lammschulter, Cassoulet - Genussreife: jetzt bis 2016.

949 Latour de Grès 2012 70 % Carignan von mehr als 100 Jahren, Syrah, Mourvèdre auf Granitboden, 12 Monate im Barrique ausgebaut, Bio-zertifiziert.

Farbe: rotschwarz mit violetter Rand- in der Nase: Potpourri schwarzer Früchte, Trockenpflaume und alter Pflaumenbrand, Garrigues - im Mund: feine Süße, dann gewürzige Noten, reife Schwarzkirsche und Cassis. Sehr reich, feine Süße auch im Abgang, daneben Mokatannine und Pfeffer - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

960 Montpin 2011 Grenache noir Appellation Maury sec, wächst auf Schieferboden.

Farbe: schwarz mit tiefvioletter Rand- in der Nase: kräftiges Mineral vom Schiefer, Trockenpflaume, Noten von gekochten reifen Tomaten - im Mund: stark eingekochtes Pflaumenmus, dann kräftiges Mineral, sehr rund, doch voll im Gleichgewicht. Hat die Noten eines klassischen Maury ohne die Süße, große Länge - Verwendung zu: Lamm, Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2019.

955 AOC MAURY Grande Reserve moutierter Wein aus Grenache Noir, 92 Parkerpunkte.

Farbe: schwarz mit braunvioletter Rand- in der Nase: alter Armagnac, dann saftige Trockenpflaume, auch Fruchtbrot, Kakao - im Mund: verführerische Süße, dann Schokolade, getrocknete Feigen, auch mit Tönen von alten Armagnacs, Schokolade kommt wieder, Frucht und Schokolade perfekt verbunden - Verwendung zu: Mousse au Chocolat, warme Schokoladentarte - Genussreife: jetzt bis 2020.

**ARGENTINIEN****ARGENTINIEN****MENDOZA**

FINCA ALGARVE
BODEGA VINECOL
SOLUNA
MONTE FLORES

CHILE**VALLE DE MAULE**

AYNI

MENDOZA - FINCA ALGARVE FAIRTRADE

607 Cinco Sentidos Reserva Torrontes* 2012 Aus Cafayate, Samora, Paroni und Matthew Grassin sind die Önologen, zertifiziert für Fair Trade.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: leicht muskatiert, dann frische Zitrone und etwas Jasmin - im Mund: deutliche Jasminöne zu Beginn, gute Säurestruktur, leichte Pfeffernote, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Antipasti, Spargel - Genussreife: jetzt bis 2016.

609 Cinco Sentidos Reserva Cabernet Sauvignon 2011 30 % in Barriques ausgebaut, zertifiziert für Fair Trade.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: saftig, schöne Frucht zwischen Schwarzkirsche und Cassis, Hauch von Vanille - im Mund: Schwarzkirsche, dann schokoladige Tannine, danach auch Cassis, im Abgang weich, gute Länge - Verwendung zu: Steak, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

608 Cinco Sentidos Reserva Malbec 2011 zertifiziert für Fair Trade, 30 % in Barriques ausgebaut.

Farbe: rotschwarz mit rotvioletter Rand- in der Nase: Blaubeere, etwas Vanille, dahinter ein Hauch Schokolade - im Mund: beginnt mit Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche, dann Pflaume und deutlich Bitterschokolade, hat eine feine Süße, die auch im Abgang bleibt - Verwendung zu: Lammschulter, aber auch Topfstücke vom Rind - Genussreife: jetzt bis 2017.

611 Cinco Sentidos Reserva Malbec - Cab. Sauv.* 2009 85 % Malbec, 15 % Cabernet Sauvignon, in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Kaffeerösttöne, feine Süße, dann deutlich Cassis - im Mund: saftige schwarze Früchte, dann deutliche Kaffeetannine, danach Cassis, im Abgang über der Frucht Mokka, viel Eleganz, ganz am Anfang seiner Entwicklung - Verwendung zu: Wildschwein, Rinderfilet, Lammschulter - Genussreife: jetzt bis 2017.

612 Cinco Sentido Gran Reserva* 2006 .

36 % Malbec, 32 % Cabernet Sauvignon, 32 % Bonarda, 18 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: schwarz mit dunkelvioletter Rand- in der Nase: Mokatannine, schwarze Früchte, etwas Rauch - im Mund: sehr weich und saftig, konzentriert, Brombeere, auch ein Hauch Himbeere, dann Tannine zwischen Mokka und Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Rinderfilet, Roastbeef, Damwildrücken - Genussreife: jetzt bis 2020

613 Cinco Sentido Tardío Malbec(Beerenauslese) 2008 Malbec, 105 g/l Restsüße, 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violetter Rand- in der Nase: Trockenpflaume - im Mund: Frucht zwischen Trockenpflaume und Confit von Kirsche,

Aromen von Kräutern, große Länge - Verwendung zu: zum Dessert, zu Schokolade, aber auch zu Wild - Genussreife: jetzt bis 2025.

614 Cinco Sentido Espumante Chardonnay, Semillon und Chenin Blanc.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: leicht cremig, dann frische Töne von Pfirsich und Birne - im Mund: frische weiße Früchte, dann zerstäubt er im Mund, gute Länge, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2015.

MENDOZA - BODEGA VINECOL - FAIR TRADE

801 Santa Irene Torrontes BIO 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: reife Zitrone und Ananas, nur wenig muskatiert - im Mund: klare Struktur, Zitrone mit den Zesten, im Abgang angenehme leichte Mineralität, gute Länge - Verwendung zu: Aperitif, Meeresfrüchte - Genussreife: jetzt bis 2015.

802 Santa Irene Malbec BIO 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: schwarzrot mit braunviolettem Rand- in der Nase: Kirsche und etwas Cassis, Bitterschokolade - im Mund: saftig, deutlich Schokolade, dann reife Frucht, angenehm weiche Tannine, gute Länge - Verwendung zu: rotes Fleisch, besonders gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2017.

803 Santa Irene Cabernet Sauvignon BIO 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert.

Farbe: sehr dunkles Rot mit violettem Rand- in der Nase: Schwarzkirsche, auch etwas Blaubeere, feine Fruchtsüße - im Mund: Blaubeere und Cassis, sehr weich und rund, schokoladig-fruchtig - Verwendung zu: rotes Fleisch, Ragout von Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2017.

804 Medanos Chardonnay BIO* 2012 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert, 4 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Vanille, weißer Pfirsich und Hauch von Butter - im Mund: Frucht von Pfirsich und reifer Ananas, leichter Holzton, Vanille, die sich im Abgang mit der Frucht verbindet, beachtliche Länge - Verwendung zu: geräucherter Fisch, Fisch gedünstet mit reichen Saucen - Genussreife: jetzt bis 2015.

805 Medanos Tempranillo BIO* 2011 biologischer Anbau, ohne chemische Zusätze, Fair Trade zertifiziert, 4 Monate in Barriques ausgebaut.

Farbe: dunkles Purpurrot mit rotviolettem Rand- in der Nase: Kirsche und Leder - im Mund: frische Kirsche, Mokkatannine, dann etwas Sauerkirsche, im Abgang bleibt die kirschige Frucht aber auch etwas Orange, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet, Reh - Genussreife: jetzt bis 2016.

MENDOZA - SOLUNA - FAIR TRADE

586 Soluna Premium Malbec* 2010 hoher Anteil an alten Reben.

Farbe: fast schwarz, rotvioletter Rand- in der Nase: Vanille und Lakritz, Schwarzkirsche, etwas Cassis, am Ende etwas Pfeffer - im Mund: sehr saftig, schwarze Kirsche, Lakritz, etwas Vanille, im Abgang bleibt die Vanillesauce und etwas Bitterschokolade - Verwendung zu: Lammschulter, klassisches argentinisches Assado (langsam gegrillte Fleischstücke) - Genussreife: jetzt bis 2016.

587 Soluna Premium Cabernet Sauvignon 2010 10 - 18 Jahre alte Reben.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: saftige Frucht mit Noten von Kirsche, Himbeere und Blaubeere, dann Mon Cheri - Note - im Mund: viel Frucht, dann leichte Süße, Cassis und Pflaume, etwas Pfeffer, später Trockenpflaume, gute Länge, im Abgang schokoladige Tannine - Verwendung zu: Lamm, Wildschwein, Filet, auch langsam gegrillt - Genussreife: jetzt bis 2016.

MONTEFLORES von ALTA VISTA - FAIR TRADE

175 Malbec 2012 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 6 Monate in Barriques.

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Cassis, Blaubeere, dahinter Schokolade und ein bisschen Rauch - im Mund: sehr rund, Schokolade, dann Frucht zwischen Pflaume und Cassis, sehr weich, große Länge - Verwendung zu: Lammschulter, Lammragout - Genussreife: jetzt bis 2016.

178 Malbec Seleccion 2012 Fair Trade zertifiziert, 12 Monate in Fässern französischer Eiche ausgebaut, Goldmedaille Mundus Vini.

Farbe: schwarz, tiefvioletter Rand- in der Nase: Potpourri von schwarzen Früchten mit deutlicher Fruchtsüße - im Mund: saftig, Blaubeere und Brombeere, dann Mon Cheri Note und im Abgang ein Hauch Pfeffer, sehr lang - Verwendung zu: Steak, gegrillte Rinderrippe nach argentinischer Art - Genussreife: jetzt bis 2018.

174 Cabernet Sauvignon 2012 Fair Trade zertifiziert, 6 Monate in Fässern amerikanischer Eiche ausgebaut.

Farbe: schwarz mit violettem Rand- in der Nase: Cassis und Brand von Kirsche, sehr saftig - im Mund: saftige Schwarzkirsche, reife Brombeere und dann Cassis, auch schokoladige Töne, gute Länge - Verwendung zu: Rinderfilet mit kräftiger Sauce, Damwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

177 Cabernet Sauvignon Seleccion 2012 Fair Trade zertifiziert, Ausbau 12 Monate in Barriques franz. Eiche.

Farbe: schwarz, violetter Rand- in der Nase: Kaffeetannine, dann reife Frucht von Cassis und etwas Schwarzkirsche - im Mund: Frucht von Cassis, Schwarzkirsche, Lakritz und im Abgang Schokolade, sehr gute Länge und viel Eleganz - Verwendung zu: Rinderfilet, Entrecôte - Genussreife: jetzt bis 2017.

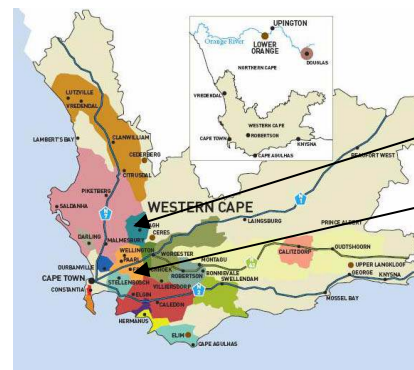
CHILE - AINY - FAIR TRADE

598 Sauvignon 2011 Fair Trade zertifiziert Valle de Maule.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: klassische Sauvignonnoten von Zitrone und Jasmin - im Mund: angenehm frisch, Jasmin und weiße Früchte, gut im Gleichgewicht - Verwendung zu: Fisch mit leichteren Saucen und zum So-trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

599 Cabernet Sauvignon - Carmenera 2010 Fair Trade zertifiziert, Valle de Maule Probenotizen vom Jahrgang 2010.

Farbe: schwarz mit rotviolettem Rand- in der Nase: saftig, Brombeere, etwas Minze, Halbbitterschokolade - im Mund: ebenfalls saftig, Mokkatannine, sehr reife Kirsche, feine Süße und auch Brombeere, darüber gleichmäßig die dunklen Tannine, gute Länge - Verwendung zu: Damwild, Wildschwein, Entrecôte, Rinderfilet - Genussreife: jetzt bis 2017.



SÜDAFRIKA

UNIWINES PALESA

STELLENRUST

UNIWINES PALESA - FAIR TRADE

817 Chenin Blanc 2012 Fairtrade zertifiziert.

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: Zitrusfrüchte und Minze, schöne Frische - im Mund: Frucht zwischen Zitrone und Pampelmuse, auch etwas Mirabelle, dann etwas Mineral, erstaunliche Komplexität und Länge für einen Wein in dieser Preislage - Verwendung zu: Fisch gebraten oder gegrillt, macht auch viel Spaß, einfach so zu trinken - Genussreife: jetzt bis 2015.

818 Sauvignon Blanc 2011 Fairtrade zertifiziert.

Farbe: mittleres Gelb- in der Nase: Cassistöne und Zitrone - im Mund: Aprikose und Limone, leicht cremige Töne, gute Länge, im Abgang Zitrusfrüchte und etwas Kernton - Verwendung zu: Antipasti, Miesmuscheln - Genussreife: jetzt bis 2015.

819 Pinotage 2011 Fairtrade zertifiziert, Pinotage ist eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir.

Farbe: schwarzrot mit lebhaft violettem Rand- in der Nase: Mix von schwarzen Früchten, darüber Mokkatannine - im Mund: feine Süße, dann Mischung aus reifer Kirsche und Brombeere, im Abgang Tannine von Halbbitterschokolade - Verwendung zu: Ragouts von rotem Fleisch oder Haarwild - Genussreife: jetzt bis 2016.

STELLENRUST - FAIR TRADE

836 Sauvignon Blanc 2011 11% Alk. Und das in Südafrika!

Farbe: leichtes Gelb- in der Nase: deutlich süße Paprika, dann Jasmin, dann schwarze Johannisbeer-Blüten - im Mund: frische Attacke, dann Stachelbeere und etwas Cassisblüten, im Abgang zitronige Säure, schöne Länge - Verwendung zu: gegrillten Gambas, Schinken mit Melone - Genussreife: jetzt bis 2014.

837 Simplicity 2011 Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, 12 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Farbe: schwarzrot mit violettem Rand- in der Nase: Hauch von Leder, dann eingekochte schwarze Beeren, dahinter Schokolade und ein Hauch Mokka - im Mund: Schokolade, Mon Cheri, dann Cassis, Schwarzkirsche, danach Bitterschokolade - Verwendung zu: Ragout von Haarwild oder Ziege mit Kräutern der Provence - Genussreife: jetzt bis 2015.